

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 8 月 4 日 (04.08.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/070228 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 1/19, A23D 7/00

〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/000643

(22) 国際出願日: 2005 年 1 月 20 日 (20.01.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2004-016490 2004 年 1 月 26 日 (26.01.2004) JP  
特願2004-078093 2004 年 3 月 18 日 (18.03.2004) JP  
特願2004-187656 2004 年 6 月 25 日 (25.06.2004) JP  
特願2004-286294 2004 年 9 月 30 日 (30.09.2004) JP

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJIOIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 市山 裕之 (ICHIYAMA, Hiroyuki) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 日高 博志 (HIDAKA, Hiroshi) [JP/JP];

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: OIL-IN-WATER TYPE EMULSION

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物

(57) Abstract: An oil-in-water type emulsion for photoexposed food exhibiting photodeterioration resistance that even when exposed to light from fluorescent lamps, etc., has little quality deterioration, such as degraded taste or foul odor, and excels in flavor. In the first embodiment, there is provided an oil-in-water type emulsion for photoexposed food, comprising a fat or oil and nonfat milk solid contents, wherein the fat or oil is a non-milk fat or a non-milk fat plus milk fat, the non-milk fat having such a fat or oil constituting fatty acid composition that the total content of lauric acid and palmitic acid is 40% or more, the total content of oleic acid, linoleic acid and linolenic acid 50% or less and the total content of linoleic acid and linolenic acid 5% or less. In the second embodiment, there is provided an oil-in-water type emulsion for photoexposed food containing nonfat milk solid contents wherein the fat or oil is a non-milk fat, the non-milk fat having the same fat or oil constituting fatty acid composition as in the first embodiment.

(57) 要約: 本発明の目的は、蛍光灯等の光照射下に晒されても異味、異臭の品質の劣化が少なく風味に優れた、光劣化耐性を有する曝光食品用の水中油型乳化物を提供する事にある。本発明の第 1 実施形態に係る発明は、曝光食品用であって、油脂及び無脂乳固形分を含む水中油型乳化物であり、油脂が非乳脂又は、非乳脂及び乳脂からなり、非乳脂の油脂中の構成脂肪酸組成が、ラウリン酸、パルミチン酸の合計量が 40% 以上であり、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸の合計量が 50% 以下であり、且つリノール酸、リノレン酸の合計量が 5% 以下である水中油型乳化物であり、本発明の第 2 実施形態に係る発明は、曝光食品用の水中油型乳化物であり、油脂が非乳脂であって、非乳脂の油脂中の構成脂肪酸組成が第 1 実施形態と同様である無脂乳固形分含有水中油型乳化物である。